Bloc Théorique

Composante
ESTHUA,
Faculté de
tourisme,
culture et
hospitalité

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 09 mai 2022

Liste des enseignements

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Compétences transversales (langues, communication...)	UE				2
Anglais de la restauration	Matière		14,67h		1
Communication et savoir-être	Matière		12h		1
Créer et développer un site internet	Matière		9,33h		
Préparation à la certification en anglais	Matière		20h		
UE 2 : Compétences en sciences de gestion	UE				9
Aspects financiers de la création d'entreprise	Matière		16h		
Analyse d'une situation de travail et gestion des conflits	Matière	4h	4h		
Management des ressources humaines	Matière	16h			
Marketing de la restauration	Matière	14,67h			
Nouvelles tendances marketing en restauration	Matière	12h			
Gestion financière du restaurant	Matière	12h			
Développement durable de la restauration	Matière	5,33h			
UE 3 : Compétences en sciences et / ou en SHS	UE				9
Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises	Matière	16h			
Géographie des restaurants	Matière	8h			
Connaissance de la vaisselle, de la verrerie...	Matière	12h			
Usages et manières de table	Matière	12h			
Socioéconomie de la restauration	Matière	16h			
Systèmes alimentaires et filières d'approvisionnement	Matière	9,33h			
Accorder les mets et les vins	Matière	12h			
UE 4 : Compétences professionnelles ou préprofessionnelles	UE				10
Méthodologie du projet professionnel	Matière	24h			
Parcours B : Métiers de la gastronomie	Bloc				
Concepts culinaires (option B)	Matière	5,33h			
Déguster et reconnaitre un vin (option B)	Matière	17,33h			
Design culinaire (option B)	Matière	9,33h			
Le sucré : aspects théoriques (option B)	Matière	8h			
Le sucré : aspects pratiques (option B)	Matière		12h		
Goûter et innover en cuisine (option B)	Matière		16h		
Usages des épices (option B)	Matière		5,33h		

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 09 mai 2022